



S G M Srl

Società Unipersonale
Via Vetreani Dello Sport, 3/I
54100 MASSA
p. Iva **00535170450**
Tel 0585 - 833822
E-Mail : **sgm@sgmsrl.it**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO **PEPERONCINO CONTUSO (FRANTUMATO)**

Denominazione Prodotto **PEPERONCINO FRANTUMATO**

Codice Prodotto **PPP062, PPP062-160, PPP062-350S, PPP062-500, PPP062-1000**

Nome del prodotto:

SPEZIA: **PEPERONCINO FRANTUMATO**

Tipologia di prodotto: Spezia. Prodotto ottenuto da frantumazione di frutti essiccati di Capsicum spp.

Origine: India, Cina

Utilizzo specifico: Ingrediente per alimenti

Attitudini del prodotto: Conferisce al prodotto finito l'aroma di peperoncino

Modalità di utilizzo: Aggiungere il prodotto tal quale

Dosaggio: Quanto basta

Descrizione delle confezioni: Buste in PE da 500g e 1 Kg – Secchiello da 350g – Barattolo 160g

Condizioni di conservazione: Conservare a riparo dal calore e dall'umidità, preferibilmente a una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, con U.R. del 65 % circa

Shelf-life minimo: 6 mesi

Dichiarazione in etichetta degli ingredienti di PEPERONCINO CONTUSO (legislazione europea in vigore):
SPEZIE

Composizione del prodotto

Aroma tipico del prodotto - Colore Rosso

Caratteristiche chimico fisiche (Valori medi)

Perdita all'essiccamento Max 11,5 Ceneri Max 10 Scala Scoville 30000-50000

Analisi microbiologica tipica (U.F.C.) (valori indicativi)

Conta Batterica Totale/g 5000000 Lieviti e Muffe/g 50000 Salmonella (25g) Assente

Dichiarazione allergeni secondo Reg 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti Il prodotto non contiene nessuno degli ingredienti elencati nell'allegato II

Dichiarazione OGM Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003 Questo prodotto non contiene OGM, non è costituito da OGM, non deriva da OGM

Disclaimer

Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica, accurate nella loro stesura, sono il meglio delle nostre conoscenze e rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni per l'uso di questo prodotto hanno lo scopo di consigliarvi il suo utilizzo migliore, non sono vincolanti da parte nostra e devono essere verificate per ogni singolo procedimento. Alcune norme regionali o specifici disciplinari di produzione (ad es. DOP/IGP) potrebbero regolamentare l'utilizzo di questo prodotto: per ogni singolo caso si raccomanda di verificare che l'utilizzo sia consentito. Questo prodotto non è destinato alla vendita ai consumatori finali.

**** Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario.**

MASSA, 25-05-2023